

LES ENTREES

CHAIR DE TOURTEAU MONOCHROME,
POIREAU AVOCAT, ECUME A LA VERVEINE 44 €

TRANCHE DE FOIE GRAS CHAUD, POMMES ACIDES
ET RAPE DE POIVRE TIMUT 44 €

SOUPE DE GRENOUILLES CRESSONNIERE
ET FEVETTES 44 €

LES POISSONS

LIEU JAUNE DE LIGNE, BOUILLON CLAIR DE COCO,
EMINCE DE FLEURS DE BANANE ASSAISONNE 60 €

BAR CUIT A BASSE TEMPERATURE
AUX ASPERGES BLANCHES ET VERTES,
EMULSION D'UN LAIT D'AMANDE 70 €

HOMARD BLEU ACIDULE, CREME DE POTIMARRON,
JUS DE TETE LEGEREMENT FUME 70 €

LES VIANDES

AGNEAU ALLAITON D'AVEYRON ET JEUNES CAROTTES ACIDES,
RAPE DE FROMAGE FRAIS 60 €

PIGEON DE PIERRE-EUDES QUINTART AU CHOU VERT,
LA CUISSE CONFITE EN PASTILLA 60 €

BOEUF WAGYU 'BLACKMORE' CUIT AU FEU DE BOIS,
OIGNON DOUX EN CROUTE DE SEL 80 €
(temps de préparation 45 mn)

LES DESSERTS

FRAISE SERVIE ENTIERE ACCOMPAGNEE D'UN THE FRAISE,
SORBET CITRON AMER 23 €

PALET CHOCOLAT NOIR 'ATIVAO',
DIPLOMATE CAMEL RAFRAICHI D'UN SORBET CHOCOLAT 23 €

'LA PERLE'
CITRON PRALINE NOISETTE 23 €

MISES EN BOUCHE

TRANCHE DE FOIE GRAS CHAUD, POMMES ACIDES
ET RAPE DE POIVRE TIMUT

-

CHAIR DE TOURTEAU MONOCHROME,
POIREAU AVOCAT, ECUME A LA VERVEINE

LIEU JAUNE DE LIGNE,
BOUILLON CLAIR DE COCO,
EMINCE DE FLEURS DE BANANE ASSAISONNE

-

BAR CUIT A BASSE TEMPERATURE
AUX ASPERGES BLANCHES ET VERTES,
EMULSION D'UN LAIT D'AMANDE

PIGEON DE PIERRE-EUDES QUINTART AU CHOU VERT,
LA CUISSE CONFITE EN PASTILLA

-

AGNEAU ALLAITON D'AVEYRON ET JEUNES CAROTTES ACIDES,
RAPE DE FROMAGE FRAIS

AVANT-DESSERT

FRAISE SERVIE ENTIERE
ACCOMPAGNEE D'UN THE FRAISE,
SORBET CITRON AMER

-

PALET CHOCOLAT NOIR 'ATIVAO', DIPLOMATE CAMEL
RAFRAICHI D'UN SORBET CHOCOLAT

MIGNARDISES

95 € / ENTREE, PLAT, FROMAGES ET DESSERTS
123 € / ENTREE, 2 PLATS, FROMAGES ET DESSERTS

DEJEUNER D' AFFAIRES 50 €
du Mardi au Vendredi
(sauf jours fériés)
avec mises en bouche, plat et café gourmand

MISES EN BOUCHE

CHAIR DE TOURTEAU MONOCHROME,
POIREAU AVOCAT, ECUME A LA VERVEINE

SOUPE DE GRENOUILLES CRESSONNIERE
ET FEVETTES

BAR CUIT A BASSE TEMPERATURE
AUX ASPERGES BLANCHES ET VERTES,
EMULSION D'UN LAIT D'AMANDE

OMBLE CHEVALIER DES CEVENNES
DANS LA CIRE D'ABEILLE,
BEURRE CITRON, ARTICHAUT FRIT

BOEUF WAGYU 'BLACKMORE' CUIT AU FEU DE BOIS,
OIGNON DOUX EN CROUTE DE SEL

AVANT-DESSERT

'LA PERLE'
CITRON PRALINE NOISETTE

MIGNARDISES

143 € / 4 PLATS, FROMAGES ET DESSERTS
220 € / ACCORD METS & VINS

160 € / 5 PLATS, FROMAGES ET DESSERTS
250 € / ACCORD METS & VINS

Pour l'ensemble des convives.
Ils peuvent se combiner sur la même table.